



FURLAN



Piave DOC Manzoni Bianco

Vino bianco ben strutturato, ottimo rapporto alcool-acidità.
Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Aroma di frutta matura con sfumature di frutta esotica.

Abbinamenti culinari

Ottimo con affettati, formaggi mediamente stagionati, grigliate di pesce e crostacei, zuppe di verdure e piatti a base di carne bianca.

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

Temperatura di servizio

10-12°C

Etichetta ambientale

Bottiglia



Tappo



Capsula



Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda tecnica

Zona di produzione	San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud
Terreno	Argilloso, pesante
Sistema di allevamento	Guyot capovolto
Densità impianto	4.800 viti per ettaro (2.60 mt x 0.8 mt)
Cultivar	Manzoni Bianco 100%
Periodo di maturazione	Precoce, prima decade di settembre
Vinificazione	In bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura, sosta su lieviti per 6 mesi, con batonnage, prima di essere imbottigliato
Epoca di imbottigliamento	Da aprile a maggio

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	13.5% vol.
Acidità	5.5 gr/lt
Residuo zuccherino	Secco

